

腊味腊鸭烘干设备价格

产品名称	腊味腊鸭烘干设备价格
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	53000.00/台
规格参数	赛百诺:1 SBN-HGJ06:1 广州:1
公司地址	花都区新雅街东湖村东湖路1号
联系电话	13532548286 13532548286

产品详情

腊味腊鸭烘干设备价格 安全可靠的保护措施：肉制品专用烘干设备是一种热量转移装置，烘干过程主要以除湿和排湿过程完成，大部分热量来自于空气，产品不会出现烤焦或过度烘干等情况，属于柔性烘干，安全可靠。在操作腊鸭烘干机时，首先要对它进行了解，腊鸭烘干机配置了一个型电脑触摸屏面板，主页面显示的是烤房内部的温湿度、烘干进度、烘干机每个部件的运行状态等，可以详细的知道烤房运行情况,赛百诺烘干机能对对烘干设备指标的调试控制，烘出来的腊鸭色泽光润、呈自然红色，脂肪雪白，条纹均匀，腊衣紧贴、结构紧凑、弯曲有弹性,广东省清远市的李总，做腊鸭已经有几十年了，原来采用烧柴火的方式进行干燥，烘干时间长，而现如今市场需求量大，所以往往供应不求。烧柴温度也不好控制根本掌握不了，都是凭感觉靠经验来的，后来他使用了我们腊鸭热泵烘干机后烘干一吨的腊鸭仅需要25-38个小时，烘干品质好，时间也是大大缩短了腊味腊鸭烘干设备

腊味腊鸭烘干设备价格

工艺流程：

1.选好的鸭

制板鸭的原料鸭愈肥愈好，并以未生蛋和未换毛者为佳。

2.屠宰

按要求把鸭子屠宰好，压平

3.腌制

(1) 擦盐。将精盐于锅中炒干，并加入0.125%的茴香，炒至水气蒸发后，取出磨细。

腌制前后将鸭称重，用其重的6.25%的干盐。将盐的3/4从颈部切口中装入，在工作台上反复翻揉，务使盐均匀地粘满腹腔各部。其1/4的盐擦于体外，应以胸肌、小腿肌和口腔为主。擦盐后依次码在缸中，经盐渍12小时后取出，提起后翅，撑开肛门，使腔中盐水全部流出，这称为扣卤。然后再叠于缸中，经8小

时左右进行第二次扣卤。

(2) 复腌。第二次扣卤后，用预先经处理的老卤，从肋部切口灌满后再依次浸入卤缸中。所浸数量不宜太多，以免腌制不均。码好后，用竹签制的棚形盖盖上，并压上石头，使鸭全部浸于卤中。腹腌的时间按季节而定，在农历小雪至大雪期间，大鸭（活鸭2公斤以上）22小时，中鸭（1.5~2公斤）18小时，小鸭（1.5公斤以下）16小时；大雪至立春期间，大鸭为18小时，中鸭为16小时，小鸭为14小时。也可平均复腌20~24小时。

4. 烘干

将其挂入竹杠上，放入空气能板鸭烘干房。以空气能板鸭烘干机为例设置烘干参数，首先45~50热风干燥约6小时后，移置于约15℃冷风处冷却5~8小时，使鸭体定型，并可使皮肤出现乳白色，如用一次烘干时，则皮肤易变暗褐色，外观不良。冷却后之鸭只再以45~50℃热风干燥。

5. 包装

按要求打包分装。美味的腊鸭就完成了，秋冬佳节就可以做菜了干锅板鸭煮莴笋、啤酒烧板鸭、给我们的冬季带来暖意和美好的回忆。可适用于腊鸭、腊肉、腊鸭、腊排、牛肉干、鸭肉干等食品类烘干。功能强大、性能稳定、技术成熟、适用性广泛，烘干过程无需要专人看管，物料烘好后或烘干温度达到后机组会自动停机，以达到节能效果，机组在常温常压下运行，并且在烘干过程中机组会产生冷风，将冷风直接排入工作车间可提高室温，腊鸭烘干中，先将捆绑好的腊鸭挂入空气能热泵腊鸭烘干房中。腊鸭干燥过程不仅要去除物料中的水分，使其达到成品的标准含水量，还影响腊鸭的色、味、形(外观)等观感的指标要求，这个与腊鸭产品在今后一段时间的保质期内不发霉、不发酵、不变质也息息相关腊味腊鸭烘干设备

腊味腊鸭烘干设备价格 系统的智能化操控性：赛百诺肉制品烘干机采用全自动智能化PLC操作模块，对温度及湿度进行精确动态监控，使烘干物料在设定的工艺参数内能精确控制，温度、湿度、时间的精确控制直接保证了产品的高质量成品率，且该套设备的自动启停功能方便了操作人员的灵活性，对企业实现标准化生产起到促进作用。在选择烘干机时，要选好的品牌厂家，有服务，无后顾之忧，另外大厂家有丰富的烘干经验，可以减少烤房设计不合理的风险，热泵腊鸭烘干机装置中的干燥介质是在封闭的空间循环；不受外界气候条件的影响，一年四季均在同一条件下平稳运行，所以干燥质量非常良好腊味腊鸭烘干设备腊味腊鸭烘干设备价格 肉品肉类特性：肉品肉类繁多，但常见的干制肉品有猪肉类、牛肉类、鸡鸭肉类及水产品类，其中大多数猪肉类及牛肉类产品的烘干工艺及温度控制和湿度控制基本相同，然而，外观形状的较大区别，在很大程度上影响着烘干的时效性，以猪肉脯和腊肠为例，因形状不同，两者烘干时间差异较大。鸡肉鸭肉类产品多数情况干燥温度低于以上两种产品，然而，温度的降低，意味着烘干时间的延长，在肉品干燥方面，鱼品的干制较之前面几种产品，区别较大，必须采用特殊干燥设备及烘干工艺进行干制，才可得到品质优异的干制品。赛百诺品牌的高温热泵烘干技术解决了普通烘干机能耗高、能效低、时间长，温度均匀，湿度可控，污染大的问题，可以替代供热锅炉和普通烘干机的使用，减少由于使用燃煤、燃油锅炉引起的有害气体的排放，提高大气环境质量，充分利用可再生资源 and 节约常规优质能源，更有利于社会的可持续发展。空气能烘干机比任何传统干燥设备更有效的保护干燥物的色、香、味、个体形态和有效营养成分。我司特有的烤房设计，让热量在烤房内部均匀的分布，起到一个均匀烘干的效果，烤房采用冷库板制作，又很好的降低了热量的损耗，上下循环的风路，让腊鸭始终保持垂直的形状，新设计的人性化控制面板，让用户更简单的使用烘干机，目前的节能改造大环境中，热泵烘干机作为一款新式的节能设备，被越来越多的消费者采用，在我国，煤改电进行的如火如荼中，热泵型的烘干机甚至被积极推行腊味腊鸭烘干设备腊味腊鸭烘干设备价格 空气能热泵板鸭烘干机的优势：

1. 节约能源运行成本低

节约能源是板鸭烘干机应用的出发点，也是主要的优点。传统干燥器的效率只有30%~50%，而用板鸭烘干机干燥在烘干的同时吸收排湿过程中产生的湿热空气和周围空气中的热量，大大提高机组的能效，

可达到150~250%的能效，比电加热烘干节能50%以上的费用，大大降低了运行成本。

2. 烘干品质好、外观漂亮

板鸭烘干机是一种温和的干燥方式，接近自然干燥，表面水分的蒸发速度与内部水分向表面迁移速度比较接近，使被干燥物品的品质好、色泽好、产品等级高。用普通的干燥方法得到的芳香类挥发性物质保留少、耐热性差的维生素保留低、颜色变化较大。板鸭烘干机能较好地保持板鸭原有的色泽、风味及营养成分。

3. 烘干参数易于控制且可调范围宽

板鸭烘干机干燥过程中，循环空气的温度、湿度及循环流量可得到准确有效的控制，且温度调节范围为常温到85℃，相对湿度调节范围为15%~85%，并且可以多品种，多种类的不同产品烘干。

4. 环境友好无污染

物料干燥不仅要求提高产品质量和节约能耗，同时必须对环境友好。基于相同的评价标准，板鸭烘干机对全球变暖的影响与电释放的CO₂相比是很小的。在烘干的过程中不产生有害物质。对环境的友好是热泵干燥的优点。提倡应用热泵来减少CO₂的排放，它将得到进一步应用。

5. 绿色环保无安全隐患

板鸭烘干机运行过程无三废（废水、废气、废渣）产生，对环境没有污染，绿色环保。可以替代供热锅炉的使用，减少由于使用燃煤、燃油锅炉引起的有害气体的排放，提高大气环境质量，充分利用可再生资源 and 节约常规优质能源，更有利于社会的可持续发展，具有良好的经济效益和社会效益，其市场前景广阔。目前的节能改造大环境中，热泵烘干机作为一款新式的节能设备，被越来越多的消费者采用，在我国，煤改电进行的如火如荼中，热泵型的烘干机甚至被积极推行，解决传统除湿设备在高温低湿条件下的除湿性能差甚至空转（压缩机运转不除水）技术难题。

腊味腊鸭烘干设备 品质控制及稳定性：该套设备在烘干过程中，可实现无人值守，各时段烘干参数一目了然，烘干产品的外观、形状、品相始终如一，不受外界环境的因素影响，对生产高品质产品及其适合，助力企业实现规模化生产。热泵腊鸭烘干机装置中的干燥介质是在封闭的空间循环；不受外界气候条件的影响，一年四季均在同一条件下平稳运行，所以干燥质量非常好，通过不同客户的使用情况，不断的对腊鸭干燥的了解，我司精益求精，陆续的对腊鸭设备进行更新换代，以求降低客户的生产成本，改善客户的生产环境，提高客户产品的品质。

空气能烘干机真的有那么神奇吗？我只能举例说明：在广东茂名，黄总采用我们一台10P腊鸭热泵烘干机，用于烘干腊鸭，每天产量为1500斤，烘出来的腊鸭色泽光润、呈自然红色，条纹均匀，腊衣紧贴、结构紧凑、弯曲有弹性；切面肉质光滑无空洞、无杂质，质感好，香味扑鼻。

腊味腊鸭烘干设备价格

工艺流程：

1. 选好的鸭

制板鸭的原料鸭愈肥愈好，并以未生蛋和未换毛者为佳。

2. 屠宰

按要求把鸭子屠宰好，压平

3. 腌制

（1）擦盐。将精盐于锅中炒干，并加入0.125%的茴香，炒至水气蒸发后，取出磨细。

腌制前后将鸭称重，用其重的6.25%的干盐。将盐的3/4从颈部切口中装入，在工作台上反复翻揉，务使盐均匀地粘满腹腔各部。其1/4的盐擦于体外，应以胸肌、小腿肌和口腔为主。擦盐后依次码在缸中，经盐渍12小时后取出，提起后翅，撑开肛门，使腔中盐水全部流出，这称为扣卤。然后再叠于缸中，经8小时左右进行第二次扣卤。

(2) 复腌。第二次扣卤后，用预先经处理的老卤，从肋部切口灌满后再依次浸入卤缸中。所浸数量不宜太多，以免腌制不均。码好后，用竹签制的棚形盖盖上，并压上石头，使鸭全部浸于卤中。腹腌的时间按季节而定，在农历小雪至大雪期间，大鸭（活鸭2公斤以上）22小时，中鸭（1.5~2公斤）18小时，小鸭（1.5公斤以下）16小时；大雪至立春期间，大鸭为18小时，中鸭为16小时，小鸭为14小时。也可平均复腌20~24小时。

4. 烘干

将其挂入竹杠上，放入空气能板鸭烘干房。以空气能板鸭烘干机为例设置烘干参数，首先45~50 热风干燥约6小时后，移置于约15 冷风处冷却5~8小时，使鸭体定型，并可使皮肤出现乳白色，如用一次烘干时，则皮肤易变暗褐色，外观不良。冷却后之鸭只再以45~50 热风干燥。

5. 包装

按要求打包分装。美味的腊鸭就完成了，秋冬佳节就可以做菜了干锅板鸭煮莴笋、啤酒烧板鸭、给我们的冬季带来暖意和美好的回忆。腊鸭烘干中，先将捆绑好的腊鸭挂入空气能热泵腊鸭烘干房中。腊鸭干燥过程不仅要去除物料中的水分，使其达到成品的标准含水量，还影响腊鸭的色、味、形(外观)等观感的指标要求，这个与腊鸭产品在今后一段时间的保质期内不发霉、不发酵、不变质也息息相关,空气能烘干机真的有那么神奇吗?我只能举例说明：在广东茂名，黄总采用我们一台10P腊鸭热泵烘干机，用于烘干腊鸭，每天产量为1500斤，烘出来的腊鸭色泽光润、呈自然红色，条纹均匀，腊衣紧贴、结构紧凑、弯曲有弹性；切面肉质光滑无空洞、无杂质手质感好，香味扑鼻,有部分客户用燃煤火管热风炉这种方法干燥腊鸭，它存在着产品受煤灰污染，干燥周期长（一般要72小时以上），能耗大的缺点，目前正在积极的改进升级设备，很多都换上了环保卫生的空气能烘干机，这是一个趋势腊味腊鸭烘干设备

腊味腊鸭烘干设备价格 安全可靠的保护措施：肉制品专用烘干设备是一种热量转移装置，烘干过程主要以除湿和排湿过程完成，大部分热量来自于空气，产品不会出现烤焦或过度烘干等情况，属于柔性烘干，安全可靠。腊鸭烘干机，具有烘干加除湿功能，温度能达到8到75度，可适合不同腊味的烘干，我司采用美国高精度数字传感器，能准确的检测到温、湿度值，同时可以设定不同参数数据，烘干时，烘干数量决定了烤房的大小以及物料架的数量，这时候就要求烤房的热风循环一定要均匀，赛百诺热泵烘干机根据腊鸭的摆放来合理的设计烤房风路，让烤房的每一个角落都有循环热风经过，使烘干品质达到统一,在操作腊鸭烘干机时，首先要对它进行了解，腊鸭烘干机配置了一个型电脑触摸屏面板，主页面显示的是烤房内部的温湿度、烘干进度、烘干机每个部件的运行状态等，可以详细的知道烤房运行情况腊味腊鸭烘干设备腊味腊鸭烘干设备价格 系统的智能化操控性：赛百诺肉制品烘干机采用全自动智能化PLC操作模块，对温度及湿度进行精确动态监控，使烘干物料在设定的工艺参数内能精确控制，温度、湿度、时间的精确控制直接保证了产品的高质量成品率，且该套设备的自动启停功能方便了操作人员的灵活性，对企业实现标准化生产起到促进作用。腊鸭烘干机，具有烘干加除湿功能，温度能达到8到75度，可适合不同腊味的烘干,赛百诺烘干机适用范围广，不受天气影响，可广泛适用于食品、农副产品、海产品、中草药、工业等烘干,节能腊肉腊鸭烘干机用空气能热泵烘干机，空气能热泵烘干机为烘干设备中新型烘干设备，其节能主要表现在运行过程中，空气能热泵腊肉腊鸭烘干机在运行过程中只需有少量的电能，吸收空气中的热能进行加热，空气能热泵烘干机运行费用低腊味腊鸭烘干设备

腊味腊鸭烘干设备价格

工艺流程：

1. 选好的鸭

制板鸭的原料鸭愈肥愈好，并以未生蛋和未换毛者为佳。

2.屠宰

按要求把鸭子屠宰好，压平

3.腌制

(1) 擦盐。将精盐于锅中炒干，并加入0.125%的茴香，炒至水气蒸发后，取出磨细。

腌制前后将鸭称重，用其重的6.25%的干盐。将盐的3/4从颈部切口中装入，在工作台上反复翻揉，务使盐均匀地粘满腹腔各部。其1/4的盐擦于体外，应以胸肌、小腿肌和口腔为主。擦盐后依次码在缸中，经盐渍12小时后取出，提起后翅，撑开肛门，使腔中盐水全部流出，这称为扣卤。然后再叠于缸中，经8小时左右进行第二次扣卤。

(2) 复腌。第二次扣卤后，用预先经处理的老卤，从肋部切口灌满后再依次浸入卤缸中。所浸数量不宜太多，以免腌制不均。码好后，用竹签制的棚形盖盖上，并压上石头，使鸭全部浸于卤中。腹腌的时间按季节而定，在农历小雪至大雪期间，大鸭（活鸭2公斤以上）22小时，中鸭（1.5~2公斤）18小时，小鸭（1.5公斤以下）16小时；大雪至立春期间，大鸭为18小时，中鸭为16小时，小鸭为14小时。也可平均复腌20~24小时。

4.烘干

将其挂入竹杠上，放入空气能板鸭烘干房。以空气能板鸭烘干机为例设置烘干参数，首先45~50 热风干燥约6小时后，移置于约15 冷风处冷却5~8小时，使鸭体定型，并可使皮肤出现乳白色，如用一次烘干时，则皮肤易变暗褐色，外观不良。冷却后之鸭只再以45~50 热风干燥。

5.包装

按要求打包分装。美味的腊鸭就完成了，秋冬佳节就可以做菜了干锅板鸭煮莴笋、啤酒烧板鸭、给我们的冬季带来暖意和美好的回忆。它的易用性体现在很多个方面，其一，全程都是使用电源，这对生产者来说简单易得；其二，它采用的型电脑控制系统，只要半个小时的基础培训，就可以操作烘干机，对温湿度及时间进行调节，不用再需要花费大量的时间金钱去专门培训烘干师傅；其三，我们生产讲究环保卫生，它采用的密闭式烘干方式，且有多重的过滤措施，杜绝了污染气体及粉尘在表面的吸附，提高了食品安全性，空气能热泵烘干机是使用电来做功，和煤加热烘干机相比，更干净卫生，腊鸭热泵烘干机在目前是比较有优势的，性价比高的一款设备，那它是如何选择呢？其中要重点关注以下几点：一、选安装简单的，二、选自动化高的，三、选高效省成本的腊味腊鸭烘干设备